



### 1. SERNIK KRAKOWSKI

Tradycyjny polski sernik składający się z masy serowej z rodzynkami i biszkoptu.



### 2. SERNIK Z BRZOSKWINIĄ

Sernik z masą serową z kawałkami brzoskwiń.



### 3. SERNIK MARMURKOWY

Sernik z masą serowo - budyniową z rodzynkami, na kruchym cieście.



### 4. SERNIK KAWOWY

Masa serowa z rodzynkami pomiędzy dwiema warstwami cienkiego biszkopta, polane masą kajmakową i obsypane płatkami migdałowymi.



### 5. SEROMAKOWIEC

Ciasto z warstwą pysznej masy makowej i serowej z rodzynkami.



### 6. JABŁECZNIK

Kruche ciasto z masą prażonych jabłek posypane pyszną kruszonką.



### 7. SZARLOTKA

Kruche ciasto przełożone prażonymi jabłkami i posypane cukrem pudrem.



### 8. MAKOWIEC

Ciasto z masą makową i bakaliami posypane kruszonką.



### 9. SKUBANIEC ZE ŚLIWKĄ

Kruche ciasto z marmoladą oraz śliwkami pod bezową pianką, obsypane kruszonką.



**10. JOGURTOWE**

Mix ciasta czekoladowo  
- biszkoptowego z ciastem  
jogurtowym i masą serową.



**11. SEN KARAIBÓW**

Ciasto czekoladowe z wiśniami  
i beż kokosową.



**12. SALCESON**

Ciemne ciasto tłuszczowe ucierte  
z kawałkami jabłek, posypane  
cukrem pudrem.



**13. PRYSMAK KRÓLIKA**

Ucierte ciasto z dodatkiem świeżej  
marchewki i orzechów włoskich.



**14. MIODOWIEC**

Trójwarstwowe ciasto miodowe z  
marmoladą, przełożone kremem  
kajmakowym, oblane czekoladą  
i posypane orzechami arachidowymi.



**15. ORZECHOWIEC**

Ciasto miodowe przełożone  
budyniem i miodową warstwą  
orzechów.



**16. KARPATKA**

Klasyczne ciasto parzone przełożone masą  
budyniową, obsypane cukrem pudrem.



**17. CIASTO Z GALARETKĄ  
I OWOCAMI**

Lekki biszkopt z masą śmietanową  
polany galaretką wiśniową  
z zatopionymi sezonowymi owocami.



**18. TIRAMISU**

Kakaowy biszkopt przełożony kremem  
śmietanowym o smaku kawowym,  
obsypany kawą.





### 19. MOCCA

Biszkopt o smaku kawowym, przełożony śmietanowo - kawowym kremem z wiśniami, obsypany kawą.



### 20. KRÓWKA

Biszkopt przełożony kremem śmietanowym z wierzchnią warstwą kajmaku i orzechów arachidowych.



### 21. RAFAELLO

Biszkopt przełożony śmietaną z kokosem, migdałami i białą czekoladą, posypany wiórkami kokosowymi.



### 22. MISOWY SMAKOŁYK

Kakaowy biszkopt przełożony kawowym kremem z białem orzechów włoskich i warstwą kajmaku, ozdobiony orzechami i czekoladą.



### 23. GRUSZKOWE

Lekki biszkopt przełożony kremem śmietanowo - gruszkowym z kawałkami gruszek, obłany białą i ciemną czekoladą.



### 24. W-Z

Dwie warstwy kakaowych biszkoptów przełożone bitą śmietaną, z polewą czekoladową oraz przyozdobione śmietaną.



### 25. NUTELLA

Biszkopt z kremem czekoladowym, chrupiącą prażynką i kakaową masą śmietanową.



### 26. LEŚNY MECH

Biszkopt z dodatkiem szpinaku przełożony masą śmietanową, obsypany pokruszonym biszkoptem i żurawiną.



### 27. AMBASADOR

Ciasto przekładane dwoma kremami, czekoladowym z bakaliami i jasnym z brzoskwinia, polany nutellą.





### 28. CHAŁWOWIEC

Ciemny biszkopt przełożony krem chałwowym i czekoladowym z bezowymi ciasteczkami, polany czekoladą.



### 29. ADWOKAT

Białe i ciemne biszkopty przełożone kremem adwokatowym posypane kruszonką biszkoptową.



### 30. PRINCE POLO

Biszkopty przełożone kremem waniliowym z białem kokosowo- orzechowym oraz warstwą czarnej porzeczki.



### 31. TOFIK

Warstwowe ciasto czekoladowe przełożone masą toffie ze słonecznikiem, warstwą śmietany z chrupiącymi kuleczkami czekoladowymi i polane toffie i czekoladą.



### 32. OPERA LEŚNA

Ciasto składające się z czekoladowego blatu przełożonego musem malinowym, biszkoptu wiśniowego, kremu kokosowego oraz galaretki z zanurzonymi owocami leśnymi.



### 33. ADWOKAT Z NUTKĄ PORZECZKI

Warstwowe ciasto czekoladowe przełożone dwoma kremami śmietanowymi: porzeczkowym i adwokatowym, polane delikatnie czekoladą i posypane kuleczkami o smaku marakui.



### 34. CUDAK

Biszkopt z makowo-kokosowym białem połączone z kremem waniliowym, z nasączonymi herbatnikami w alkoholu, oblane polewą czekoladową i posypane wiórkami kokosowymi.



### 35. SERNIK BĄBELKOWY

Puszysta masa serowa z dodatkiem śmietanki z kolorowymi kuleczkami umieszczona na jasnym biszkopcie.



### 36. KRÓLEWIEC

Dwa blaty miodowe i biszkopt przełożone gotowanym kremem budyniowym, polane czekoladą i posypane wiórkami kokosowymi.





### 37. SZACHOWNICA

Dwukolorowy biszkopt z kremem waniliowym polany czekoladą, posypyany wiórkami kokosowymi i orzechami arachidowymi.



### 38. BANANOWIEC

Dwie warstwy jasnego biszkoptu przełożonego warstwą czekolady i bananów, wykończone bitą śmietaną i posypane pokruszonymi wafelkami.



### 39. SERNIK NA ZIMNO

Lekki sernik na biszkopcie z delikatną masą serową z wiśniami lub czarną porzeczką.



### 40. KRYSZTAŁEK

Dwukolorowe ciasto biszkoptowe z kremem i kolorowymi kostkami galaretki, oblane polewą czekoladową, przyozdobione wiórkami kokosowymi i orzechami arachidowymi.



### 41. PRALINKA

Lekki biszkopt czekoladowy z chrupiącą prażynką i kremem śmietanowym.



### 42. CYCKI MURZYNKI

Warstwowe ciasto składające się z dwóch rodzajów biszkoptów, przełożone kremem waniliowym, udekorowane ciasteczkami oblanymi polewą czekoladową i rodzynkami nasączonymi alkoholem.



### 43. ROLADA BISKOPIOWA JASNA

Klasyczny cienki biszkopt przełożony masą śmietanową z owocami i polany czekoladą.



### 44. ROLADA BISKOPIOWA CIEMNA

Kawowy cienki biszkopt przełożony masą śmietanową z owocami i polany czekoladą.



### 45. PORZECZKOWE

Ciasto czekoladowe przełożone czarną porzeczką, śmietaną i masą serową, posypane białą czekoladą.



### 46. WISIEŃKA

Klasyczny lekki biszkopt przełożony galaretką z dodatkiem wiśni i masą śmietanową, polany białą czekoladą ozdobioną płatkami migdałowymi i dodatkami.



### 47. KATARZYŃKA

Biszkopt przełożony marmoladą, kremem śmietanowo-serowym z zatopionymi pierniczkami, obłany polewą czekoladową.



### 48. PRYSMAK SUŁTAŃSKI

Ciemny biszkopt z aromatyczną rumową śmietaną z rodzynkami nasączonymi alkoholem.



### 49. MILKY WAY

Ciemny biszkopt przełożony masą mleczną, obłany ciemną i białą czekoladą.



### 50. SŁONECZNIKOWA POKUSA

Biszkopt z kremem kajmakowym z prażonym słonecznikiem oraz wierzchnią warstwą śmietanową.



### 51. BRZOSKWINIOWE Z GRANATEM

Warstwowe ciasto z masą śmietanowo-gruszkową i galaretką z owocami granatu.



### 52. CAPUCCINO

Ciemny biszkopt z makiem i kawą, przełożony kremem cappuccino i udekorowany bitą śmietaną.



### 53. KOCIE OCZKA

Biszkopt przekładany delikatnym kremem o smaku toffie z galaretką i jagodami, delikatnie polany czekoladą.



### 54. PIJAK

Biały i makowy biszkopt przełożony kremem waniliowym, przykryty nasączonymi w alkoholu biszkoptami, polany czekoladą.





**55. OWOCE LEŚNE**

Biały biszkopt przełożony galaretką z owocami leśnymi, warstwą śmietanową i żelem z owoców leśnych.



**56. PIERNIK WYKWINTNY**

Trójwarstwowy puszysty piernikowy blat, przełożony powidłami śliwkowymi i kremem z kaszy manny, polany czekoladą z orzechami.



**58. JAGODOWE (SEZONOWE)**

Biszkopt z galaretką jagodową i masą śmietanową, obłany wiśniową galaretką z zanurzonymi jagodami.



**59. CYNAMONEK**

Ciasto biszkoptowe z masą prażonych jabłek, z wierzchnią warstwą kremu śmietanowego obsypanego cynamonem.



**61. CYTYNOWIEC**

Biszkopt przełożony kremem śmietanowym o smaku cytrynowym, obłany galaretką o tym samym smaku.



**62. RAJSKA PIANKA**

Biszkopt z lekką pianką śmietanową w dwóch kolorach.



**57. CYTRYNOWE ORZEŻWIENIE**

Dwa blaty czekoladowe przełożone masą śmietanową z mussem cytrynowo-limonkowym, posypane skórką cytrynową i oblane żelem z kolorowymi kuleczkami.



**60. ZIELONE JABŁUSZKO**

Biszkopt przełożony galaretką agrestową z prażonymi jabłkami i masą śmietanową, ozdobiony płatkami migdałowymi i dodatkami.



**63. TARTA Z OWOCAMI**

Krucze ciasto z budyniowym kremem oraz konfiturą owocową z sezonowymi owocami.



**64. DROŹDZOWE**

Klasyczne ciasto drożdżowe z kruszonką.



**65. DROŹDZOWE Z OWOCAMI**

Ciasto drożdżowe z kruszonką i sezonowymi owocami.



**66. DROŹDZOWE Z SEREM**

Ciasto drożdżowe z kruszonką i białym serem.



**67. UCIERANE Z OWOCAMI**

Ciasto ucierane z owocami sezonowymi, posypane kruszonką.



**68. BABKA PIASKOWA**

Klasyczna sypka babka piaskowa.



**69. BABKA KAKAOWA**

Kakaowa babka piaskowa oblana polewą czekoladową.



**70. BABKA PODOLSKA**

Klasyczna babka na drożdżach polana lukrem.



**71. BABKA JOGURTOWA**

Lekka babka z nutką jogurtu polana lukrem.



**72. BABKA KOKOSOWA**

Klasyczna sypka babka piaskowa z dodatkiem kokosu, polana białą czekoladą.





**73. PIERNIK KLASYCZNY**

Klasyczny piernik w foremce obłany czekoladą.



**74. PIERNIK PRZEKŁADANY**

Klasyczny piernik przekładany marmoladą i obłany polewą czekoladową.



**75. KEKS**

Klasyczny keks w foremce z mnóstwem bakalii.



**76. STRUCLA MAKOWA**

Ciasto przekładane masą makową z bakaliami w formie rolady.



**77. BABKA CYTRYNOWA**

Lekka babka z nutką cytryny.



**78. SERNIK NA ZIMNO**

Lekki sernik na biszkopcie z delikatną masą serową z wiśniami lub czarną porzeczką.



**79. BABECZKI JOGURTOWE**



**80. MUFFINY**



**81. MINI DESERKI**



**82. MINI PTYSIE**



**83. MINI PĄCZUSIE**



**84. EKLERKA**



**85. PTYŚ**



**86. OMLET**



**87. RURKI Z KREMEM**



**88. NAPOLEONKA**



**89. BABECZKA Z OWOCAMI**  
(DOSTĘPNE RÓWNIEŻ W WERSJI MINI)



**90. OPONKA**





91. PĄCZEK



92. PĄCZEK



93. PĄCZEK



94. PODŁUŻNY PĄCZEK



95. BUŁKA Z SEZONOWYMI  
OWOCAMI



96. BUŁKA Z SEREM / JABŁKIEM  
BUDYNIEM



97. DROŹDZÓWKA



98. CIASTKA FRANCUSKIE  
Z JABŁKIEM



99. KOPERTY FRANCUSKIE  
Z SEREM



100. KOPYTKA



101. CIASTKA KRUCHE



102. KOKOSANKI



103. BEZIKI



104. DOMOWE



105. JEŻYKI



106. OWSIANE



107. PIEGUSKI



108. SEZAMKI





1. CHLEB TRADYCYJNY



2. CHLEB TRADYCYJNY  
Z MAKIEM



3. CHLEB WIEJSKI



4. GRAHAM



5. SWOJAK



6. ŻYJNI RAZOWY



7. RAZOWY



8. CHLEB OKAZJONALNY



9. CHLEBEK NA WIEJSKI STÓŁ



10. ROGAL



11. ROGAL Z TOFFIE



12. CHAŁKA



13. BUŁKI GRAHAMKI



14. HOT-DOGÓWKI



15. PALUCH Z SEZAMEM



16. CHLEBEK DO ŻURKU



17. BUŁKI ZWYKŁE



18. BUŁKI CEBULOWE





19. PASZTECIK Z PIECZARKAMI



20. PASZTECIK  
Z KAPUSTA I GRZYBAMI

